

Bedienungsanleitung



Gas-Standherd

SGH 640 Z
SGH 540 Z

Inhaltsverzeichnis

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde!

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem neuen Gerät! Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihr neues Gerät zum ersten Mal in Betrieb nehmen. Die Bedienungsanleitung enthält wichtige Sicherheitshinweise sowie praktische Hinweise zum Gebrauch und zur Pflege.

Die Ihnen vorliegende Bedienungsanleitung dient zu Ihrer Information und Ihrer Sicherheit. Sie ist ein wichtiger Bestandteil des Gerätes und sollte deshalb sorgfältig aufbewahrt werden sowie bei einem etwaigen Besitzerwechsel zusammen mit dem Gerät an den neuen Eigentümer ausgehändigt werden.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen und stets gutes Gelingen mit Ihrem neuen Gerät!

Allgemeine Sicherheitsinformationen

Dieses Gerät ist ausschließlich für die Zubereitung von Lebensmitteln im privaten Haushalt oder unter ähnlichen Bedingungen bestimmt.

Es ist nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet!
Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäße Nutzung, Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung oder zweckfremde Verwendung entstanden sind!

Sicherheit für Kinder
Während des Betriebes wird die Backofentür, sowie die Kochstellen (offene Flammen) sehr heiß.
Lassen Sie Kleinkinder niemals unbeaufsichtigt solange das Gerät in Betrieb ist!

Warnung vor Verbrennungen, Feuergefahr und Hitzeschäden
Unmittelbar nach dem Grillen, Kochen oder Backen sind Backraum, Heizkörper, Backbleche und Grillrost noch sehr heiß! Schützen Sie sich deshalb mit Topflappen oder geeigneten Handschuhen, wenn Sie Grillrost bzw. Backbleche entnehmen.

An der Decke des Backraumes befindet sich der Gasgrill (oberer Brenner). Dieser kann extrem heiß sein. Vermeiden Sie deshalb unbedingt jegliche Berührung mit dem Gasgrill während des Betriebes, wenn Sie z.B. ein Backblech bzw. Grillrost in den Backofen einschieben oder herausnehmen.

Überhitzte Fette und Öle entzünden sich schnell! Lassen Sie das Gerät deshalb keinesfalls unbeaufsichtigt, wenn Sie Speisen in Fett oder Öl (z.B. Pommes Frites) zubereiten!

Verwenden Sie das Gerät nie zum Beheizen eines Raumes!

Versuchen Sie NIE in Brand geratene Speisen mit Wasser zu löschen! Durch den plötzlich entstehenden Wasserdampf werden heißes Fett und Wasserdampf in weitem Umkreis verspritzt – höchste Gefahr von Verbrennungen und Verbrühungen für alle Umstehenden! Löschen Sie versehentlich in Brand geratene Speisen nur durch Abdecken mit einem Tuch, Decke oder Löschsand (Löschen durch Sauerstoffentzug). Nach dem Löschen den Herd sofort komplett abschalten. Lassen sich die Flammen so nicht löschen, verlassen Sie die Küche und rufen Sie SOFORT die Feuerwehr (Telefon 112)!

Elektrische Sicherheit
Beim elektrischen Anschluss sind geltene Normen und Richtlinien (z.B. VDE) sowie die technischen Anschlussbedingungen (TAB) des zuständigen Energieversorgungsunternehmens einzuhalten. Elektrisches Anschließen durch einen Festanschluss (Herdanschlussdose) sowie das Austauschen der originalen Netzanschlussleitung (falls vorhanden) darf nur von einem zugelassenen Elektroinstallateur ausgeführt werden. Nur bei Geräten, die original eine Netzanschlussleitung mit Schuko-Stecker aufweisen, ist für den elektrischen Anschluss kein Fachmann erforderlich, da diese in eine Schuko-Steckdose eingesteckt werden.

Reparaturen dürfen nur von einem konzessionierten Gasfachmann durchgeführt werden. Bei nicht fachgerecht ausgeführten Reparaturen erlischt jeglicher Haftungsanspruch gegenüber dem Hersteller! Wenden Sie sich deshalb bei Funktionsstörungen oder sonstigen Mängeln an unseren Technischen Kundendienst oder an Ihren Fachhändler.

Allgemeine Sicherheitsinformationen (Fortsetzung)

Vorsicht beim Benutzen von anderen Elektrogeräten in der Nähe des Herdes bzw. des Backofens! Die Netzanschlussleitungen dieser Geräte dürfen nie mit den heißen Kochstellen in Berührung kommen oder von der heißen Backofentür eingeklemmt werden! **Kurzschlussgefahr!**

Bewahren Sie nie brennbare Gegenstände im Backofen auf! Brandgefahr!
Legen Sie im Backraum keine Aluminiumfolie aus und stellen Sie keine Pfannen, Töpfe usw. direkt auf den Backraumboden, da sonst die Emailleschicht durch Hitzestau beschädigt werden kann.

Hinweise zur Reinigung
Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampf-oder Hochdruckreiniger ist verboten! Beachten Sie die Hinweise im Kapitel „Reinigung und Pflege" und reinigen Sie das Gerät nur im abgekühlten Zustand. Verwenden Sie nur geeignete Reinigungsmittel.

Gießen Sie nie Wasser in einen heißen Backofen! Verbrühungsgefahr durch entstehenden Wasserdampf! Zusätzlich entstehen Emailleschäden (Sprünge, Risse) und Verfärbungen am Emaille.

Mechanische Hinweise
Stellen Sie keine Gegenstände auf der geöffneten Ofentür ab, da sowohl die innere Glasscheibe als auch die Scharniere der Ofentür beschädigt werden können.

Wrasenabzug (siehe Abbildung im Kapitel „Gerätevorstellung")
Mit „Wrasenabzug" bezeichnet der Fachmann die beiden Öffnungen an der Rückseite des Standherdes (21). Über diese beiden Öffnungen entweicht der bei der Benutzung des Backofens entstehende Wasserdampf. **Vorsicht! Der entweichende Dampf ist sehr heiß – Verbrühungsgefahr!**
Diese Öffnungen dürfen auf keinen Fall zugedeckt oder verschlossenen werden!

Hinweis auf Acrylamid
Nach aktuellen Erkenntnissen kann intensive Bräunung, vor allem bei stärkehaltigen Lebensmitteln, eine gesundheitliche Gefährdung durch in der Kruste entstehendes Acrylamid verursachen.
Wir empfehlen Ihnen auf zu starke Bräunung der Speisen zu verzichten.

Emaille-Beschichtung
Achtung! Während der Erstinbetriebnahme des Backofens kann es vorübergehend zu deutlicher Rauchbildung und unangenehmer Geruchsbildung kommen. Sorgen Sie deshalb unbedingt für eine gute Raumbelüftung!
Während des normalen Gebrauchs kann es zu farblichen Veränderungen der Emaille-Beschichtung kommen. Dies ist völlig normal und stellt keine Beeinträchtigungen der Funktion und der sonstigen Gebrauchseigenschaften des Gerätes dar und ist deshalb kein Mangel im Sinne des Gewährleistungsrechtes.

Sicherheitsinformationen zum Gebrauch des Gaskochfeldes

„Die Benutzung eines Gaskochgerätes führt zu einer Wärme- und Feuchtigkeitsbildung im Aufstellungsraum.
Achten Sie auf eine gute Belüftung des Aufstellungsraumes (Küche):
Halten Sie natürliche Belüftungsöffnungen offen oder sehen Sie eine mechanische Lüftungseinrichtung, z.B. eine Dunstabzugshaube, vor. Intensive und längere Benutzung des Gasherdes kann eine verstärkte Belüftung, z.B. Öffnen eines Fensters , oder eine wirksamere Belüftung durch den Einsatz der mechanischen Belüftungseinrichtung (Dunstabzugshaube) mit höherer Leistungsstufe, erforderlich machen.“ (EN 30-1-1:1998)

Bei Gasgeruch

Keine offene Flamme erzeugen! Nicht rauchen! Keine elektrischen Schalter betätigen! Keine elektrischen Geräte benutzen! Nicht in diesem Gebäude telefonieren – egal, ob Festnetz oder Mobiltelefon!

Umgehend Gas-Haupthahn und alle Brennerregler vollständig schließen!

Sorgen Sie für gute Belüftung der betroffenen Räume: Alle Türen und Fenster weit öffnen!

Benachrichtigen Sie sofort die Gas-Versorgungsgesellschaft von außerhalb des betroffenen Gebäudes!
Warnen und informieren Sie alle Ihre Mitbewohner!
Dabei nur anklopfen – nicht die Türglocke benutzen!

Verwenden Sie den Gasherd nur, wenn Sie die Sicherheitshinweise und die Bedienungsanleitung gelesen und vollständig verstanden haben!

Verwenden Sie den Gasherd nie bei Defekt bzw. Beschädigung oder Verdacht auf Defekt bzw. Beschädigung! Stellen Sie in diesem Fall alle Brennerregler auf „Null“ und schließen Sie den Gas-Haupthahn! Wenden Sie sich umgehend an den Technischen Kundendienst.

Gasanschluss

Anschluss, Inbetriebnahme und Umstellung auf eine andere Gasart müssen durch das zuständige Gasversorgungs-Unternehmen oder einem zugelassenen Installateur durchgeführt werden! Dabei sind auch regional geltende Vorschriften zu beachten!
Bei Umstellung auf eine andere Gasart den verwendeten Düsensatz mit einem entsprechenden Aufkleber neben dem Typenschild vermerken.

Bei längerer Abwesenheit Gas-Haupthahn schließen!

Kontrollieren Sie regelmäßig, ob die Brennerdeckel gerade und korrekt in der Brennerkrone aufliegen. Die Austrittsöffnungen an der Brennerkrone dürfen nicht durch übergekochte Speisen oder durch Rückstände von Reinigungsmitteln verstopft sein!

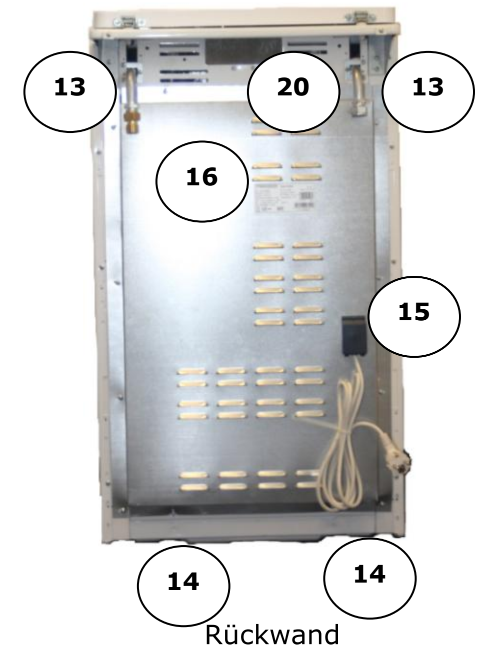
Gerätevorstellung (modellabhängig)

1	Bedienblende
2	Drehschalter „Betriebsarten/Temperatur“
3	Brennerregler (4x)
4	Zündschalter/Beleuchtung
5	Backofentür
6	Backofenbeleuchtung
7	Backblech
8	Grillrost
9	Deckel
10	Geschirrwagen
11	Türgriff
12	Kochfeld mit 4 Gasbrennern
13	Gasanschluss
14	Gerätefuß
15	Klemmenkasten mit Anschlusskabel (230 V)
16	Typenschild
17	Einschubleisten
18	Unterer Brenner (konventionelle Beheizung)
19	emaillierte Fettpfanne
20	Wrasenabzug
21	Düsensatz Propan 50mbar



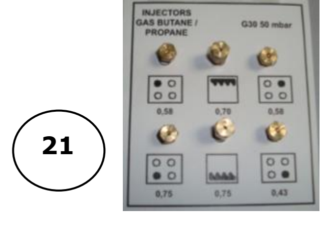


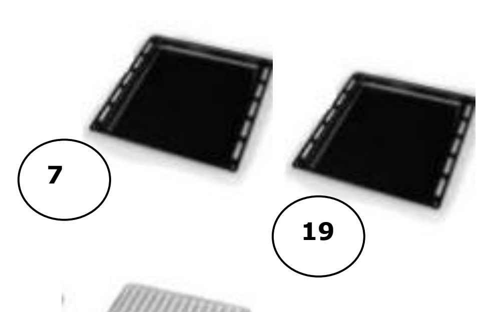

Backraum

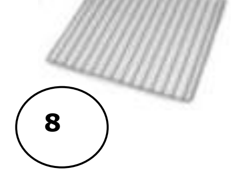


Rückwand



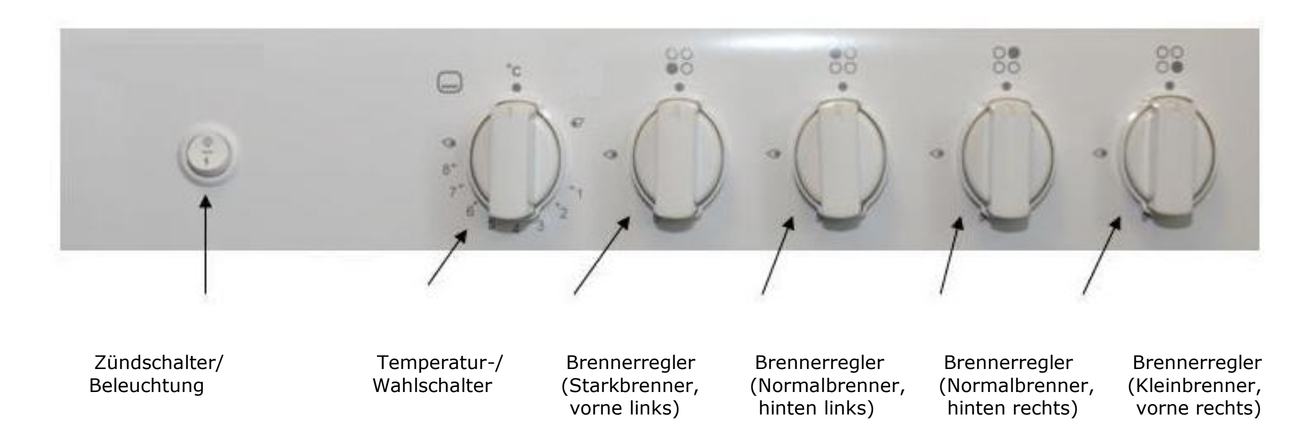






Bedienung

Bedienblende (modellabhängig)



Bedienung der Kochstellen

Auf der Bedienblende des Standherdes sind vier Brennerregler für vier Kochstellen angeordnet.
Ein Zeichen über jedem Brennerregler zeigt an, welche Kochstelle geregelt wird.
Weiterhin sind für jeden Brennerregler 3 Markierungen auf der Bedienblende zu sehen:

- „Aus"-Stellung

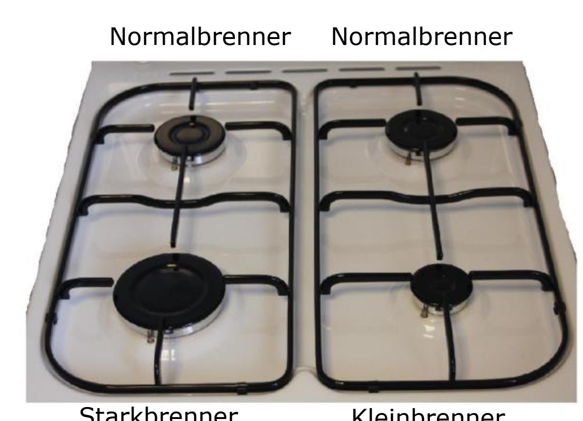
 große Flamme

kleine Flamme

Der Gasherd ist mit **vollgesicherten** Kochstellen-Brennern ausgestattet; d.h., verlöscht die Flamme , gleich aus welcher Ursache, **wird die Gaszufuhr automatisch geschlossen (Thermoelektrische Zündsicherung).**

Kontrollieren Sie regelmäßig, ob die Brennerdeckel gerade und korrekt in der Brennerkrone aufliegen.
Die Austrittsöffnungen der Brennerkrone, die Zündkerze und die thermoelektrische Zündsicherung dürfen nicht durch übergekochte Speisen oder durch Reinigungsmittel verschmutzt sein!

Die Kochstellen können im Bereich **<kleine Flamme>** und **<große Flamme>** stufenlos geregelt werden. Drehen im Uhrzeigersinn (=nach rechts) erhöht die Brennerleistung. Drehen gegen den Uhrzeigersinn (=nach links) verringert die Brennerleistung.



Geeignetes Kochgeschirr

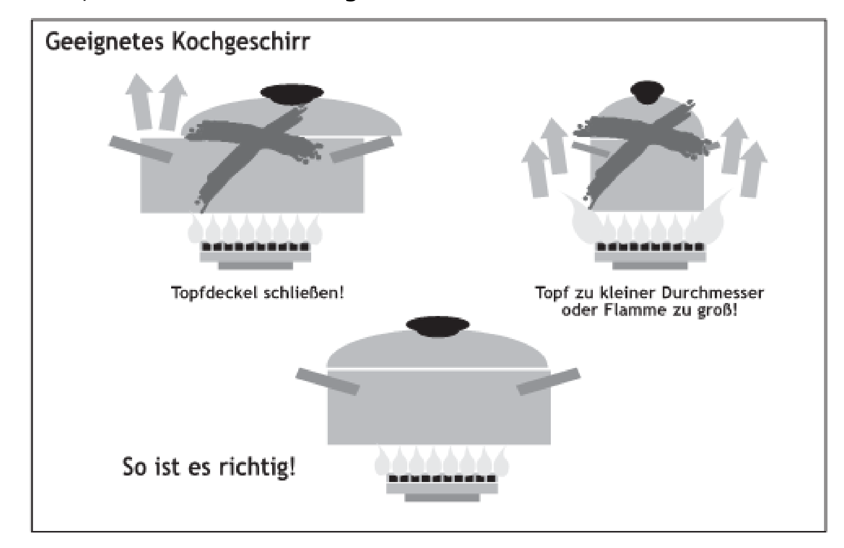
Verwenden Sie zum Kochen nur Kochgeschirr mit ebenen und sauberen Böden.

Wählen Sie die Kochstelle passend zum Topf- bzw. Pfannendurchmesser.

Achten Sie bitte stets darauf, dass die Flammengröße dem Durchmesser des Kochgeschirrs angepasst ist.

Die Flamme darf nicht über den Boden des Kochgeschirrs hinaus brennen!

Große Töpfe dürfen Schrank- und Wandflächen sowie Kunststoff-Wandanschlussleisten nicht berühren!



Sicherheitshinweise zur Verwendung der Kochstellen (Gasbrenner)

Bei Gasherden keine Wandabschlussleisten aus brennbaren Material verwenden. Bei Standherden ist der Einsatz solcher unüblich!

Überhitztes Fett kann leicht Feuer fangen. Daher Speisen mit Fett oder Öl nur unter ständiger Aufsicht zubereiten.

Behälter aus Alufolie oder Kunststoff dürfen nicht zum direkten Kochen verwendet werden! Keine Haushaltsgeräte aus Kunststoff oder Alufolie auf die heiße Kochfläche stellen!

Kleinkinder grundsätzlich fernhalten und sicherstellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Einzelne Teile des Kochfeldes, inbesondere der Brenner, werden im Betrieb sehr heiß! Verbrennungsgefahr!

Personen, die mit dem Umgang eines Gasherdes nicht vertraut sind, dürfen diesen nur unter Aufsicht betreiben. Brennende (im Betrieb befindliche) Kochstellen-Brenner nicht ungenutzt oder unbeaufsichtigt lassen.

Kochstellen-Brenner dürfen nicht zur Beheizung der Räume verwendet werden.

Beim Anschluss von Elektrogeräten an Steckdosen in Herdnähe ist darauf zu achten, dass die Anschlussleitungen nicht mit den Kochstellen-Brennern in Berührung kommen können.

Im Störungsfall sind die Brennerregler und der Gas-Haupthahn zu schließen und das Gerät umgehend vom Stromnetz zu trennen! Fordern Sie den Kundendienst an!

Gas entzünden, Kochstufe einstellen

In unserem Beispiel zünden Sie den Kleinbrenner vorne rechts. Zum Zünden eines anderen Gasbrenners wählen Sie den entsprechenden Brennerregler. Der Zündvorgang ist in jedem Fall der gleiche:

Brennerregler fest eindrücken und aus der Null-Stellung (senkrecht nach oben) heraus nach links bis zum Zeichen **<große Flamme>** drehen, Gas beginnt auszuströmen.
Halten Sie den Brennerregler noch für ein paar Sekunden in dieser Stellung eingedrückt, Gas entzündet sich.
Lassen Sie den Brennerregler vorher los, wird die Gaszufuhr aus Sicherheitsgründen unterbrochen und die Flamme erlischt.
Sollte die Flamme verlöschen, den Zündvorgang nach etwa 10 Sekunden wiederholen.

Danach können Sie den Brennerregler loslassen und anschließend den im Moment auf höchster Leistung brennenden Kochstellen-Brenner durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn (=nach links) auf die gewünschte Leistung einregeln. Nun können Sie das Kochgeschirr aufsetzen. Flammengröße ggf. nachregeln und dem Kochgeschirr anpassen.

Die Brennerleistung (Flammengröße) darf NUR im Bereich zwischen <große Flamme> und <kleine Flamme> geregelt werden!

Für einen erneuten Zündversuch **muss** der Brennerregler vorher wieder in die **„Aus"-Stellung** (senkrecht nach oben) gebracht werden.

Zum Beenden eines Kochvorganges den Brennerregler in die „Aus"-Stellung (senkrecht nach oben) bringen. Die Gaszufuhr wird abgeregelt, die Flamme erlischt.

Bei Stromausfall oder feuchter Zündkerze (z.B. nach einer Reinigung oder durch Überkochen) können Sie den Gasbrenner auch mit einem brennenden Streichholz entzünden.

Wenn die Kochstelle nach mehr als 10 Sekunden nicht zündet, brechen Sie den Zündversuch ab. Warten Sie 10 Sekunden und versuchen Sie es erneut. Bleibt auch dieser Zündversuch erfolglos, verständigen Sie bitte den technischen Kundendienst.

Vor dem ersten Benutzen

Sie dürfen das Gerät nur in Betrieb nehmen, wenn es von einem autorisierten Fachmann korrekt installiert und geprüft wurde.

Erstreinigung und Inbetriebnahme

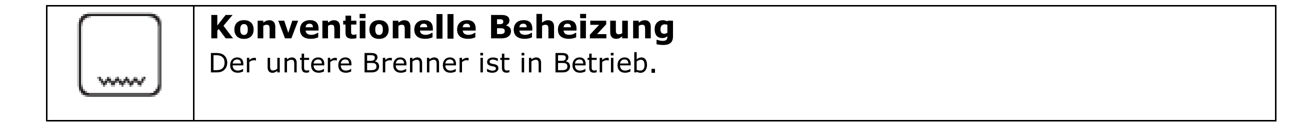
Beachten Sie bitte die Hinweise im Kapitel „Reinigung und Pflege" (S. 15)

Achtung: Öffnen Sie beim ersten Aufheizen des Backofens das Fenster oder belüften Sie den Raum so, dass sich bildende Gerüche und Dämpfe abziehen können.

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal in Betrieb nehmen:

- Nehmen Sie die in den Backraum eingelegten Begleitpapiere und Zubehörteile (Backbleche, Grill-/Fettpfanne) heraus.
- Säubern Sie die Kochmulde, den Backofen und das Äußere des Gerätes mit einem feuchten Tuch und wischen Sie die Flächen anschließend trocken. So verhindern Sie, dass sich eventuelle Verschmutzungen einbrennen.
- Betreiben Sie den Backofen auf Stufe 7 für ca. 30 Minuten

Übersicht und Beschreibung der Betriebsarten



	Konventionelle Beheizung Der untere Brenner ist in Betrieb.

Gas-Backofen zünden und einstellen

Halten Sie den Zündknopf gedrückt und drücken Sie den Drehschalter „Betriebsarten/Temperatur" ein. Drehen Sie diesen nach links auf die Position <große Flamme> und halten Sie diesen ein paar Sekunden lang gedrückt. Das Gas entströmt und entzündet sich. Nun können Sie die gewünschte Stufe einstellen.

Wenn sich das Gas nach mehr als 10 Sekunden nicht entzündet, brechen Sie den Zündversuch ab. Bis zu einem neuen Versuch mindestens eine Minute bei geöffneter Backofentür warten. Bleibt auch dieser Zündversuch erfolglos, verständigen Sie bitte den technischen Kundendienst.

Gas-Backofen ausschalten

Zum Ausschalten drehen Sie den Drehschalter „Betriebsarten/Temperatur" auf „●".

So benutzen Sie Ihren Gas-Backofen

Nach der Einstellung der gewünschten Temperatur den Backofen ca. 10 Minuten vorheizen.

Geben Sie die zu bereitenden Speisen in handelsübliches Kochgeschirr und stellen Sie dieses auf den eingeschobenen Backofenrost.

Verwenden Sie für den Backofenrost bevorzugt die zweite Einschubebene.

Verwenden Sie die Fettpfanne nicht direkt als Kochgeschirr oder als Träger für Kochgeschirr. Sie dient ausschließlich zum Auffangen von Fett beim Grillen.

Verwenden Sie unbedingt Backbleche und Formen aus hellem Blech.

Backofenbeleuchtung

Sie können die Beleuchtung mit dem vorgesehenen Schalter bei Bedarf an- und ausschalten.

Übersicht der Temperaturen

Stufe	**Gradzahl**
1	± 125°C
2	± 130°C
3	± 140°C
4	± 160°C
5	± 175°C
6	± 200°C
7	± 220°C
8	± 250°C Max

Backen

Stellen Sie beim Backen die im Rezept angegebene Temperatur ein. Sollten Sie keine Temperaturangabe vorfinden, können Sie sich an den folgenden Werten orientieren:

Trocknen (z.B Baiser)	125 °C	Stufe 1
Mürbeteig	190 – 220 °C	Stufe 6-7
Hefeteig	180 – 210 °C	Stufe 5-7
Rührkuchen	175 – 200 °C	Stufe 5-6
Obstkuchen	200 – 225 °C	Stufe 6-7
Blechkuchen	190 – 210 °C	Stufe 6-7

Braten

Stellen Sie die Temperatur nach den Angaben im Rezept oder nach Ihren Erfahrungswerten ein. Wenn Ihnen keine Temperaturangaben vorliegen, können Sie sich an folgenden Werten orientieren:

Schmoren von Braten (abgedeckt)	190 – 220 °C	Stufe 6-7
Garen von Braten (offen)	170 – 200 °C	Stufe 5-6
Geflügel	180 – 200 °C	Stufe 5-6
Filetstücke	220 – 240 °C	Stufe 7-8
Fisch	200 – 220 °C	Stufe 6-7

Die Gardauer ist stark von dem Fleischstück abhängig. Mit zunehmender Dicke des Fleischstückes nimmt die Gardauer zu. Die Gardauer für Fleisch mit Fettschicht kann sich bis auf das Doppelte gegenüber Fleisch ohne Fettschicht erhöhen.
Offen gegarte Fleischstücke sollten beim Braten regelmäßig mit Fett oder Bratensaft übergossen werden, damit sie nicht austrocknen.

Geschirraufbewahrung

Es dürfen keine Lebensmittel oder wärmeempfindliche Gegenstände in der Geschirraufbewahrung (Geschirrwagen) gelagert werden, da Sie beim Betrieb des Backofens warm wird.

Der Geschirrwagen wird unterhalb der Blende angefasst und herausgezogen bzw. wieder eingeschoben.

Reinigung und Pflege

Achtung: zur Reinigung muss das Gerät ausgeschaltet und abgekühlt sein.
Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger ist verboten!
Verwenden Sie keine Scheuermittel und –schwämme (inbesondere keine Stahlwolle) bzw. keine scharfen Reinigungsmittel, sowie säure- oder chlorhaltige Reinigungsmittel. Chemische Ofenreiniger, Bleichmittel, Rost- und Fleckenentferner können ätzend wirken und die Oberfläche verletzen.

Geräte-Außenseite reinigen

Wischen Sie die Frontseite des Gerätes mit einem weichen Tuch und warmer Spüllauge ab.

Backraum reinigen

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. So lassen sich Verschmutzungen am leichtesten entfernen und brennen erst gar nicht hartnäckig fest.

Schalten Sie zur Reinigung die Backofen-Beleuchtung ein. Wischen Sie den Backraum mit Spülmittellauge aus und anschließend trocken. Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern.

Achtung: Bei Verwendung von speziellen Backofenreinigern unbedingt die Angaben des Herstellers beachten!

Reinigung und Pflege des Kochfeldes und der Kochstellen-Brenner

Das Kochfeld sollte regelmäßig gereinigt und gepflegt werden. Verwenden Sie ausschließlich geeignete Reinigungsmittel. Die Verwendung anderer Reinigungsmittel ist nicht zu empfehlen, da dadurch die Oberfläche angegriffen werden kann. Topfträger mit mildem Spülwasser abwaschen, starke Verschmutzungen vorher einweichen.
Kochstellen-Brenner: Die Flammenaustrittsöffnungen müssen stets sauber und offen sein.
Reinigen Sie die Brennerdeckel mit mildem Spülwasser, weichen Sie starke Verschmutzungen vorher ein. Trocknen Sie die Zündelektroden und Brennerdeckel nach erfolgter Reinigung. Nach der Reininigung sind die Brennerdeckel wieder in die vorhergesehene Lage einzusetzen (korrekter Sitz der Passstifte).

Reinigen Sie Gasbrenner und das Kochfeld nur im abgekühlten Zustand – Verbrennungsgefahr!

Leuchtmittel tauschen

Vor dem Austausch der Backofenlampe das Gerät unbedingt ausschalten und abkühlen lassen! Stromschlaggefahr! Sicherungen herausdrehen bzw. Sicherungsautomat ausschalten!

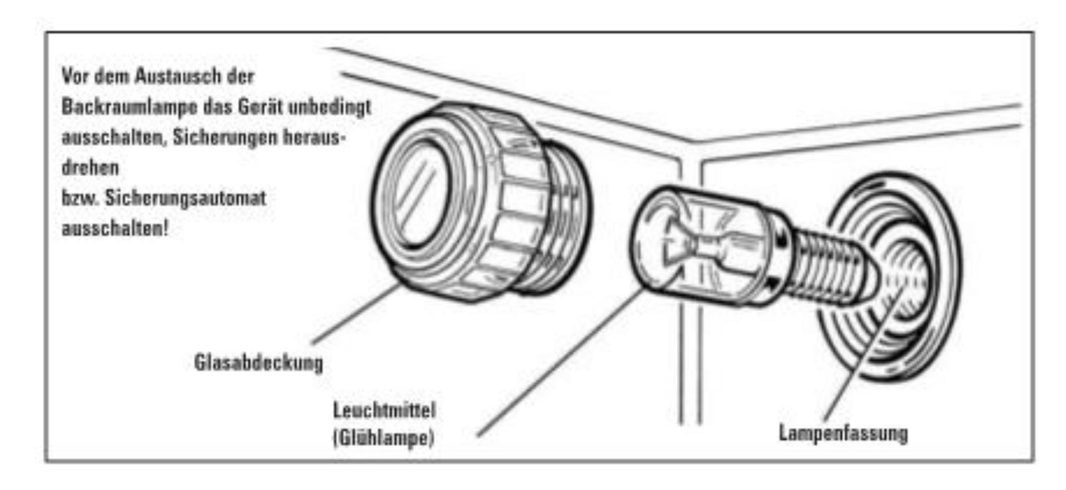
Legen Sie zum Schutz der Emaille-Beschichtung und der Glasabdeckung ein Tuch auf den Boden des Backraums.

Die Glasabdeckung wird durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn (nach links) herausgeschraubt und kann dann abgenommen werden.

Das Leuchtmittel (Glühlampe) wird durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn (nach links) herausgeschraubt. Setzen Sie danach das neue Leuchtmittel in die Lampenfassung. Durch Drehen im Uhrzeigersinn (nach rechts) wird das Leuchtmittel wieder eingeschraubt bis Widerstand spürbar ist.

Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an und schrauben Sie diese durch Drehen im Uhrzeigersinn (nach rechts) wieder ein bis Widerstand spürbar ist.

Entfernen Sie das Tuch vom Backraumboden und schließen Sie den Herd wieder an das Stromnetz an.



Gasanschluss

Achtung: Montage und Anschluss des Gasherdes muss durch einen konzessionierten Fachmann erfolgen. Beim Gasanschluss muss der Gasherd vom Stromnetz getrennt sein. Netzstecker ziehen bzw. Sicherung ausschalten oder herausdrehen. Zentrale Gaszufuhr schließen.

Der Gasanschluss ist unter Einhaltung der Bestimmungen DVGW (DVGW-Arbeitsblatt 600, TRGI 1986 oder TRF) oder ÖVGW (TR Gas 1985) sowie der regionalen Bestimmungen der Bauaufsicht herzustellen. Der Anschluss an die Gaszufuhr kann wahlweise mit einem vom DVGW/ÖVGW zugelassenem, flexiblen Ganzmetall-Sicherheitsschlauch mit Gassteckdose nach DIN 3383/Blatt 1 oder als Festanschluss ausgeführt werden.

Zwischen der bauseitigen Gasversorgung und dem Gasherd muss ein Absperrhahn installiert werden. Zwei Gas-Anschlussrohre (1/2"Außengewinde) befinden sich an der Rückseite des Gasherdes (links und rechts oben, von hinten gesehen). Der jeweils unbenutzte muss mit einem Blindstopfen (Lieferumfang) sicher verschlossen sein!
Der Festanschluss bzw. die Gassteckdose muss frei zugänglich, links oder rechts vom Gasherd installiert sein, keinesfalls hinter dem Gasherd!

Andere Gasarten

Der Gasherd ist für die in Deutschland gültige Gaskategorie II 2Ell 38/P eingerichtet. Die originale Einstellung ab Werk wurde für die Verwendung von Erdgas H (G20) mit 20 mbar Vordruck vorgenommen. Es ist aber auch möglich, das Gerät für Erdgas L (G25) mit 20 mbar Vordruck oder für die Verwendung von Propan/Flüssiggas (G30/G31) mit 50 mbar Vordruck umzustellen. Dazu müssen die Düsen in den Gasbrennern ausgetauscht werden.

Zusätzliche Düsensätze sowie eine Tabelle der für die einzelnen Gaskategorien zu verwendenen Düsensätze befinden sich im Lieferumfang des Gasherdes.

Achtung: Bei einer Einstellungsänderung oder einer Änderung der gastechnischen Ausrüstung den Aufkleber entfernen und durch einen, dem aktuellen Zustand entsprechend beschrifteten, Aufkleber ersetzen!

Der Gasherd kann ohne Nachstellen innerhalb eines Wobbe-Index-Bereiches von 12,0 – 15,7 kWh/m^3 betrieben werden.

Gasdüsendurchmesser in mm					
Gasart	Kleinbrenner	Normalbrenner	Starkbrenner	Backofenbrenner	
Modell				640	540
G20 20 mBar	**0,72**	**0,97**	**1,15**	**1,00**	**1,10**
G25 25 mBar	0,72	0,97	1,15	1,00	1,10
G30 30 mBar	0,50	0,65	0,85	0,65	0,75
G31 37 mbar	0,50	0,65	0,85	0,65	0,75
G30 50 mbar	**0,43**	**0,58**	**0,75**	**0,55**	**0,75**
Power (kWh)	1	1,75	3	1,9	2,2

Im Falle von Betriebsstörungen

Wenn Sie eine Betriebsstörung mit den nachfolgend angegebenen Abhilfsmaßnahmen nicht selbst beheben können, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder den Technischen Kundendienst.

Betriebsstörung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Kochstelle oder Gasbackofen kann nicht gezündet werden / funktionieren nicht	Keine Gaszufuhr	Gasabsperrhahn öffnen
	Luft in der Gasleitung (z.B. bei Erstinbetriebnahme)	Zündvorgang wiederholen, ggf. auch mehrfach
	Brennerdeckel liegt nicht richtig auf dem Brenner	Brennerdeckel richtig auf den Brenner legen
	Brennerregler wurde nicht weit genug eingedrückt	Zündvorgang wiederholen, dabei Brennerregler bis zum Anschlag eindrücken
	Zündkerze ist verschmutzt	Zündkerze trocknen, säubern. Notfalls mit Gasanzünder oder Streichholz zünden
	Störung der Stromversorgung, Stromausfall oder Sicherung wurde ausgelöst	Sicherung überprüfen. Sollte Sicherung wiederholt auslösen, Kundendienst rufen. Bei generellem Stromausfall mit Gasanzünder oder Streichholz zünden.
	Zündeinrichtung fehlerhaft	Kundendienst rufen
Abschalten einer Kochstelle oder des Gasbackofens ist nicht möglich	Kochstellen- bzw. Backofenhahn defekt	Gasabsperrhahn schließen, Kundendienst rufen
Kochstelle verlöscht in Vollbrandstellung **<große Flamme>**, auch nach mehreren Zündversuchen	Thermofühler verschmutzt	Thermofühler reinigen. Wenn ohne Erfolg, Kundendienst rufen.
	Thermofühler defekt	Kundendienst rufen.
Die Backofenbeleuchtung bleibt dunkel	Das Leuchtmittel der Backofenbeleuchtung ist defekt	Leuchtmittel austauschen
Gasgeruch im Raum	Undichtigkeit an Gaszuleitung oder Gasabsperrhahn oder Brenner defekt	Gashauptventil schließen, Raum lüften, keinen elektrischen Schalter betätigen, keine offene Flamme zünden, Installateur, Gaswerk oder Kundendienst sofort benachrichtigen

Achtung!
Reparaturen an diesem Gasherd dürfen nur von zugelassenen Fachkräften durchgeführt werden! Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer verursacht werden! Beschädigte bzw. defekte Geräte, oder Geräte mit dem Verdacht auf Beschädigung oder einen Defekt dürfen keinesfalls weiter betrieben werden! Bei Störungen oder einem Defekt unverzüglich Gaszufuhr (Haupthahn) schließen und den Gasherd vom Stromnetz trennen! Kundendienst benachrichtigen!

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Dieses Gerät ist, betreffend die mit Nahrungsmittel in Berührung kommenden Teile, konform mit den Vorschriften der EWG-Richtlinie 89/109 und der vollstreckenden Gesetzesverordnung Nr. 108 vom 25/01/92.
CE: Gerät ist konform mit den EWG-Richtlinien 90/396, 89/336, 93/68, 73/23 und späteren Änderungen.
Dieses Gerät entspricht den Funkschutz-Forderungen der EG-Richtlinie 87/308/EWG; EN 55014/DIN VDE 0875 Teil 1 bzw. EN 55011/DIN VDE 0875 Teil 11 sowie gegebenenfalls der Norm bezüglich Netzrückwirkung EN 60555 Teil 1-3/DIN VDE 0838 Teil 1-3.

Technische Daten / Abmessungen

Typenbezeichnung	**SGH 640 Z**	**SGH 540 Z**
Ausstattung		
Backofenvolumen	58 l	48 l
Konventionelle Beheizung	●	●
Backofenbeleuchtung	●	●
Einstellbare Backofentemperatur	Stufe 1 bis 8	Stufe 1 bis 8
Abmessungen		
H x B x T (in mm)	860x600x600	860x500x600
Gasspezifische Daten		
Gasart ($II_{2ELL38/P}$)	Erdgas H (G20) (=Werkseinstellung) Erdgas L (G25) / Propan/Flüssiggas (G30/G31)	Erdgas H (G20) (=Werkseinstellung) Erdgas L (G25) / Propan/Flüssiggas (G30/G31)
Gasanschlusswert	7,5 kW	7,5 kW
Gas-Kochstellen-Brenner:		
Starkbrenner (VL)	3,0 kW	3,0 kW
Normalbrenner (HR, HL)	1,75 kW	1,75 kW
Kleinbrenner (VR)	1,0 kW	1,0 kW

Achtung! Bei Umstellung auf Flüssiggas ist der dem Düsensatz (Beipack) entsprechende Aufkleber in der Nähe des Typenschildes anzubringen. Bei Wiedereinstellung auf Erdgas müssen die Vollbranddüse, die Kleinbrand-Einstelldüse und die Erstluft-Einstellschraube wieder versiegelt werden.

Transporthinweise

Bewahren Sie den Originalkarton und Verpackungsformteile auf. Transportieren Sie das Gerät in der Originalverpackung im aufrechten Zustand. Stellen Sie keine weiteren Gegenstände darauf ab. Befestigen Sie mit Klebeband eine 1-1,5 cm starke Pappe oder Karton in der Innenseite der Ofentür in der Höhe der Backbleche um Beschädigungen beim Transport zu verhindern. Befestigen Sie die Ofentür mit etwas Klebeband an den Seitenwänden.

Hinweise zur Entsorgung



Eine Entsorgung von Gerät und Verpackung über den normalen Haushaltsabfall ist nicht zulässig!

Dieses Elektro-Haushaltsgerät ist entsprechend der EU-Richtlinie 2002/96/CE über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Bitte sorgen Sie dafür, dass das Gerät ordungsgemäß entsorgt wird, damit mögliche negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit vermieden werden, die bei einer unsachgemäßen Entsorgung des Altgerätes entstehen könnten.
Das Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass dieses Gerät nicht in den normalen Hausmüll gehört, sondern den jeweiligen kommunalen Rücknahmesystemen für Elektro- und Elektronik-Altgeräte übergeben werden muss. Die Entsorgung muss im Einklang mit den geltenden Umweltrichtlinien für die Abfallentsorgung erfolgen.

Für nähere Informationen über Entsorgung und Recycling dieses Produktes wenden Sie sich bitte an Ihre kommunalen Einrichtungen (Umweltamt) oder an die Abfallentsorgungsgesellschaft Ihrer Stadt bzw. an Ihren Händler.

Entsorgung von Verpackungsmaterial und Altgerät
Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial umweltgerecht. Unsere Produkte benötigen für den Transportweg eine wirksame Schutzverpackung. Dabei beschränken wir uns auf das unbedingt Notwendige. Alle verwendeten Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wieder verwertbar.
Holzteile sind nicht chemisch behandelt. Die Kartonagen bestehen aus 80 bis 100% Altpapier.

Die Folien sind aus Polyethylen (PE), die Umbänderung aus Polypropylen (PP) und die Polsterteile aus FCKW-freiem, geschäumten Polystyrol (PS). Die Materialien sind reine Kohlenwasserstoff-Verbindungen und recyclebar. Durch die Aufbereitung und Wiederverwendung können Rohstoffe eingespart und das Müllvolumen verringert werden.

Sie können die Verpackung zur Verwertung an den Händler zurückgeben, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Bevor Sie das Altgerät entsorgen, machen Sie es unbrauchbar. Führen Sie es dann einem Wertstoff-Center zu. Die Anschrift erfragen Sie bitte bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

Technischer Kundendienst

Obwohl die Produkte unseres Hauses einer sorgfältigen Qualitätskontrolle unterliegen, sind in seltenen Fällen Störungen beim Betrieb der Geräte nicht völlig auszuschließen.

Geringfügige Störungen oder Störungen durch Fehlbedienung können oft leicht durch den Benutzer selbst, ohne unnötige Kosten zu verursachen, behoben werden.
Bei ernsthaften Problemen wenden Sie sich bitte an den Technischen Kundendienst:

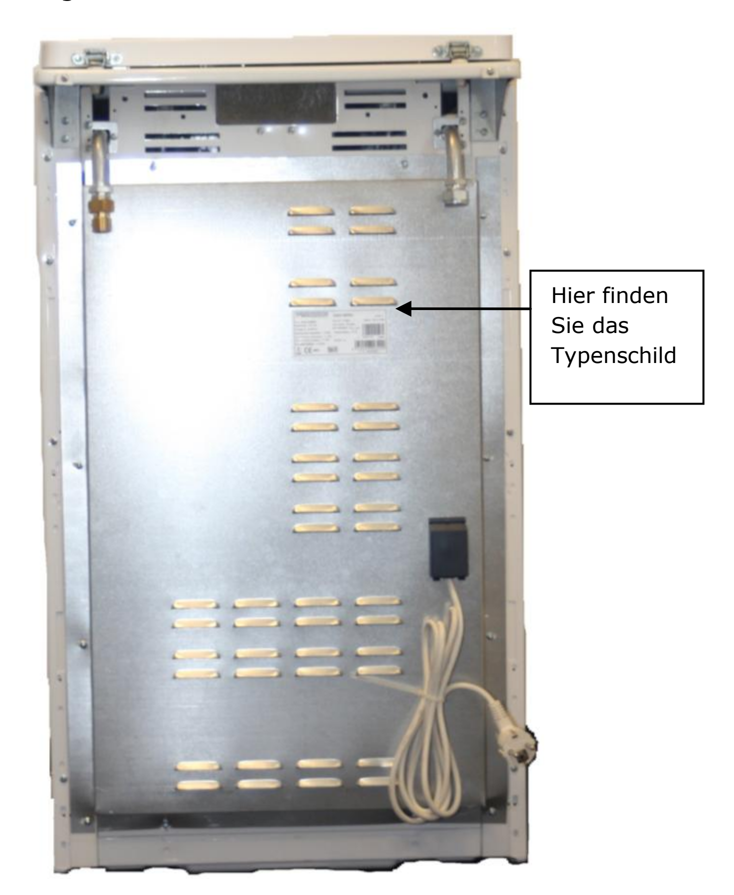
Operatec Service GmbH

Telefon 0355/4938842

Um Ihre telefonischen Anfragen zügig und sachgerecht bearbeiten zu können, benötigt unser Technischer Kundendienst die folgenden Angaben:

- **Modellbezeichnung**
- **Seriennummer**
- **Kaufort / Händler**

Sie finden diese Angaben auf dem Typenschild des Gerätes.
Das Typenschild befindet sich an der Rückseite des Gerätes (siehe nebenstehende Abbildung).



Ersatzteile erhalten Sie über den Fachhändler Ihres Vertrauens oder über autorisierte Servicestellen.

Wichtig:
Eine Entsorgung von Gerät und Verpackung über den normalen Haushaltsabfall ist nicht zulässig!
Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen (siehe ausführlicher Hinweis auf Seite 20).



Kundendienst-Verzeichnis und Garantiebedingungen

Sie erreichen unseren Vertrags-Kundendienst bundesweit unter:

Kundendienst-Service:	0355-4938842
Kundendienst-Fax:	0355-4938869
Kundendienst-E-Mail:	emax@operatec.de
Anschrift:	Operatec Service GmbH Am Telering 9 03051 Cottbus

Stand: 01.01.2008

Änderungen und Irrtümer vorbehalten



Garantiebedingungen für Haushaltsgroßgeräte

Gültig ab 01.01.2008 für die Bundesrepublik Deutschland

Dieses Gerät ist ein Qualitätserzeugnis. Es wurde unter Beachtung der derzeitigen technischen Erkenntnisse konstruiert und unter Verwendung eines üblichen guten Materials gebaut. Da es sich um ein technisches Gerät handelt, sind für Verkauf, Aufstellung, Anschluss und Inbetriebnahme besondere Fachkenntnisse erforderlich. Deshalb dürfen Aufstellung, Anschluss und erste Inbetriebnahme nur durch einen zuständigen Fachmann erfolgen. Die nachstehenden Garantiebedingungen beschreiben den Umfang und die Voraussetzung unserer Garantieleistung abschließend. Sie gelten zusätzlich zur Gewährleistungsverpflichtung des Verkäufers und lassen dessen Verpflichtung zur Wandlung , Minderung oder Nachbesserung unberührt.

1 Die Garantiezeit beträgt 24 Monate und beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe., der durch Rechnung, Lieferschein oder gleichwertige Unterlagen nachzuweisen ist. In den ersten 12 Monaten erstreckt sich die Garantieleistung über die Arbeitszeit, die Anfahrt und über die zu ersetzenden Teile. Vom 13. bis zum 24. Monat gewähren wir eine Teilegarantie, welche sich über den kostenlosen Ersatz defekter Teile erstreckt (nur Berechnung der Arbeitszeit und Anfahrtkosten). Bei gewerblicher Nutzung oder gewerblicher Nutzung gleichzusetzender Beanspruchung ist die Garantiezeit auf 6 Monate beschränkt.

2 Innerhalb der Garantiezeit werden alle Funktionsfehler, die nachweisbar trotz vorschriftsmäßigem Anschluss, sachgemäßer Behandlung und Beachtung der gültigen Emax Vertriebsgesellschaft mbH Einbauvorschriften und Betriebsanleitungen auf Fabrikations- oder Materialfehler zurückzuführen sind, durch unseren Kundendienst beseitigt. Emaille- und Lackschäden werden nur dann von dieser Garantie erfasst, wenn sie innerhalb von 2 Wochen nach Übergabe des Gerätes unserem Kundendienst angezeigt werden. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile wie z.B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen.

3 Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden. Im übrigen entscheiden wir über Art und Umfang der Garantieleistung nach Ermessen unter den z.Z. günstigsten Konditionen, wobei jedoch im Einzelnen gilt, dass die Reparatur der Geräte in der Regel am Aufstellungsort erfolgt. Ausnahmsweise kann sie jedoch auch in den Räumen unserer Kundendienstwerkstatt durchgeführt werden. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über. Die Garantie gilt nur für Geräte, die sich im Bereich der Bundesrepublik Deutschland befinden.

4 Durch die Instandsetzung der Geräte oder Ersatz einzelner Teile wird die Garantiezeit weder verlängert noch wird eine neue Garantiefrist für dass Gerät gesetzt. Für eingebaute Ersatzteile läuft keine eigene Garantiefrist. Bei Gefriergeräten (nicht Kühlschränken) bitte beachten: nach dem Transport benötigt das Gerät , um voll funktionsfähig zu sein, ca. 24 Stunden, in denen das Gerät ruhig und aufrecht steht und sich das Kühlmittel stabilisiert. Sofern es nicht vermeidbar ist und sie das Gerät sofort nach Aufstellung mit Gefriergut bestücken, müssen Sie damit rechnen, dass die rote Warnlampe bis zur Stabilisierung des Kühlkreislaufes aufleuchtet. Die Kühlleistung beginnt sich jedoch vom Augenblick des Anschlusses an aufzubauen.

5 Wir übernehmen keine Garantie für Schäden und Mängel an Geräten oder deren Teilen, die durch übermäßige Beanspruchung, unsachgemäße Behandlung oder Wartung auftreten. Das gilt auch bei Nichtbeachtung der Installations- und Bedienungsanleitung. sowie bei Einbau von Ersatz- oder Zubehörteilen, die nicht in unseren Listen aufgeführt sind. Bei Eingriffen in- oder Veränderungen an dem Gerät durch Personen, die hierzu nicht von uns ermächtigt sind, erlischt der Garantieanspruch.

6 Der Endkunde hat dem Kundendiensttechniker den freien Zugang und freien Zugriff zu dem defekten Gerät zu ermöglichen. Evtl. Kosten, die dadurch anfallen. Dass ein freier Zugang oder freier Zugriff zu dem defekten Gerät nicht möglich ist, gehen zu Lasten des Endkunden.

7 Alle durch die Emax Vertriebsgesellschaft mbH zu erbringenden Leistungen bedürfen den einer Prüfung bzw. den Einsatz eines Technikers der Emax Vertriebsgesellschaft mbH oder eines von der Emax Vertriebsgesellschaft mbH autorisierten Vertragspartners. Bei unnötiger oder unberechtigter Inanspruchnahme unseres Kundendienstes gehen die damit verbundenen Kosten zu lasten des Endabnehmers.

8 Eine Haftung der Emax Vertriebsgesellschaft mbH über die Garantieerklärung hinaus ist ausgeschlossen, sofern diese nicht vorsätzlich oder grob fahrlässig durch Erfüllungsgehilfen oder Vertreter der Emax Vertriebsgesellschaft mbH herbeigeführt wurden. Die Haftung nach dem Produkthaftungsgesetz bleibt unberührt. Bei Verletzung von Leben, Körper oder Gesundheit ist die Haftung nur dann ausgeschlossen, wenn der Schaden nicht auf einer fahrlässigen Pflichtverletzung der Emax Vertriebsgesellschaft mbH oder einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Pflichtverletzung eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen beruht.

Emax Hausgeräte GmbH

Friedrich der Große 70

44628 Herne

Tel: 02323-3898-81

Fax: 02323-3898-90

E-Mail: info@emax-gmbh.de